

# **GASTRORAG**

## **ПАСПОРТ**

### **РОТОРНЫЙ ГРИЛЬ**

**МОДЕЛЬ: YXD-EVR-266**



**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ  
ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

**ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Этот аппарат должен быть заземлен перед использованием;
2. Во время готовки или при повышении температуры в печи более 100°C, следует предотвратить попадание капель воды на поверхность закаленного стекла.
3. Всегда используйте защитные перчатки при обращении с установкой.
4. Не используйте воду под напором для чистки установки.

Дверца роторного гриля серии YXD выполнена из специального высокопрочного стекла, и может выдержать повышение температуры до 300 °C.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Модель	YXD-EVR-266
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	6 000 Вт
Вместимость	4 корзины (12 кур)
Габаритные размеры	610x600x600мм

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

1. Управление данным прибором осуществляется при помощи контрольной панели, установленной на передней части роторного гриля;
2. Подключите прибор к источнику питания, при этом загорится индикатор питания, поверните регулятор температуры по часовой стрелке, до отметки необходимой температуры – загорится датчик температуры, это означает, что аппарат включен. Когда температура достигнет желаемой отметки, питание автоматически отключится, в тоже время индикатор температуры погаснет, и прекратится работа нагревательных элементов. Когда температура немного упадет, сработает датчик температуры, и роторный гриль автоматически включится, а индикатор температуры снова загорится. Нагревательные элементы вновь восстановят температуру – цикл повторится. Система контроля температуры настроена таким образом, чтобы обеспечить равномерный температурный режим роторного гриля;
3. В процессе приготовления пищи, активируйте функцию поворота шампуров для достижения равномерной прожарки; Когда пища приготовлена, необходимо остановить вращение шампуров и вытащить пищу;
4. Необходимо своевременно очищать поддон, и не допускать разливов жира;
5. Различные температурные установки позволяют идеально готовить самые разнообразные блюда;

6. При возникновении перегрева и нестандартных ситуаций в процессе работы роторного гриля, следует прекратить его эксплуатацию, найти и устранить проблему, а затем снова установить требуемый температурный режим, и возобновить работу гриля.

### **ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

1. При выполнении работ по чистке и техническому обслуживанию, необходимо отключить роторный гриль от источника питания, во избежание несчастных случаев.
2. На следующий день после эксплуатации аппарата, необходимо очистить приборную панель. Нельзя использовать влажные салфетки для чистки аппарата во избежание образования коррозии, а также запрещается использовать воду под напором – это может повредить электрические узлы роторного гриля.
3. Своевременно очищайте поддон от масла во избежание перелива.

### **ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

### **УТИЛИЗАЦИЯ**

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ  
ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**